

FICHE EMPLOI

Version n° 01
Mise à jour : 15/07/2015

LittoPur

Traitement de l'oxydation et de l'amertume des moûts et des vins blancs/rosés
Sans caséine

Caractéristiques : La législation européenne (Directive 2007/68/CE du 27/11/2007) a prévu l'étiquetage des vins traités avec des produits contenant des allergènes dont fait parti la caséine.

La Littorale a développé au sein du groupe Erbslöh, LittoPur, une alternative sans caséine destinée au traitement de l'oxydation et de l'amertume des vins blancs et rosés.

LittoPur est une préparation complexe à base de gélatine alimentaire et de pvpp qui élimine :

- les polyphénols oxydables ou oxydés responsables de la perte de fraîcheur des vins,
- les composés responsables d'amertume, d'astringence, de certains goûts végétaux.

LittoPur permet aussi de réduire certaines déviations aromatiques produites par des microorganismes.

Utilisé en débourbage, LittoPur améliore et accélère le débourbage. LittoPur affine ainsi le profil aromatique et la couleur des vins blancs et rosés.

La mise au point de LittoPur s'est appuyée sur de nombreux essais effectués sur différents cépages dans toute la France.

Mode d'emploi :

LittoPur peut être directement incorporé sur moût/vin mais les meilleurs résultats seront obtenus après dilution préalable dans de l'eau (1kg dans 10 litres). Sur vendange saine, l'incorporation pourra se faire en début de FA. Sur vendange altérée, l'incorporation se fera sur moût dans la cuve de débourbage. Sur vin l'addition sera suivie d'un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'air.

Doses moyennes :

- vendange saine : 30 à 50 g/hl
- vendange altérée : 60 à 100 g/hl selon état sanitaire et/ou degré d'oxydation.

Dose limite d'emploi : 300 g/hl.

Conditionnement : Sachet de 1 kg - Sac de 5 kg - Sac de 10 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur, de l'humidité et des produits odorants.